

GRECO DI TUFO
D.O.C.G.



Vitigno: 100% Greco.

Zona di produzione: vigneti di proprietà fra i comuni di Santa Paolina e Montefusco.

Tecnica di produzione: le uve selezionate sono raccolte nella seconda decade di ottobre, per essere poi vinificate. Dopo la macerazione a freddo, il mosto viene decantato e, ultimata la fermentazione alcolica, il vino viene lasciato ad affinare, su fecce fini, in acciaio per circa 4 mesi e, poi, per almeno 1 mese in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino intenso, con profumi varietali di tufo, gesso, zolfo, pesca, albicocca, e lievi note vegetali. Un vino elegante, di notevole struttura, dalla lunga persistenza, evolve positivamente negli anni, in estrema sintesi un vino dalla gran personalità.

Abbinamenti gastronomici: ideale con primi piatti, minestre, crostacei, mozzarella di bufala, sushi e piatti a base di carne bianca e grigliate.

Servire a 10° C.